Cód. Manual 6944

Rev. 02

Fornos Elétricos Fischer Grill e Star

manual de instruções

Parabéns

Comprando um produto com a marca FISCHER, você faz a escolha certa!

A FISCHER, presente no mercado há 40 anos, é reconhecida por seus produtos que apresentam altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Líder de mercado nos segmentos onde atua, a Fischer, além contar com ótimos produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente.

Sumário

Identificando seu produto

Sinaleiro: Quando aceso, informa que o forno está ligado (Fischer Grill).
Acende e apaga em conjunto com o termostato (Fischer Star).

Timer: Tem como função, desligar o forno após o tempo programado pelo usuário, emitindo um aviso sonoro no término da programação (Fischer Grill).

Lâmpada: Aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados (Fischer Grill).

Dourador: Utilizado para acionar a resistência superior e dourar os assados (Fisher Grill e Star).

Termostato: Controla automaticamente a temperatura do forno, após ser regulada pelo usuário. Está expressada em graus Celcius e cada divisão (bolinha) representa 10° (Fischer Grill e Star).

Puxador: Quando puxado libera a porta e permite o acesso ao interior do forno (Fischer Grill e Star).

Acompanham seu produto

- 01 Grade interna
- 01 Bandeja interna protetora
- 01 Manual de Instrução e Rede de Postos Autorizados

Características Técnicas

Fischer Grill 127V	Código 1323-5697
Fischer Grill 220V	Código 1323-5684
Fischer Star 127V	Código 1620-5715
Fischer Star 220V	Código 1620-5716
Potência Total	1750 W
Potência Resistência Superior	750W
Potência Resistência Inferior	1000W
Corrente	127 V = 13,8 A
	220 V = 7,95 A
Frequência	50 / 60Hz
Consumo	vide tabela pág. 16

Tensão	127V ou 220V
Dimensões Externas	Altura - 360mm
	Largura - 577mm
	Profundidade - 490mm
Dimensões Internas	Altura - 267mm
	Largura - 392mm
	Profundidade - 425mm
Peso do Produto	14 kg
Peso do Produto Embalado	14,5 kg
Volume	44 litros

Cuidados

- Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta o mesmo (vide características técnicas).
- Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o forno com os pés descalços, pois poderá haver risco de choque elétrico.
- Ligar sempre o cabo de aterramento ao terra da sua residência.

Alertas de Segurança

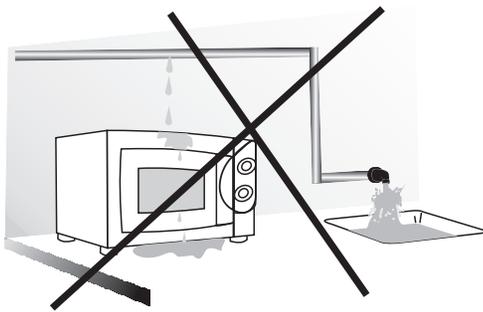
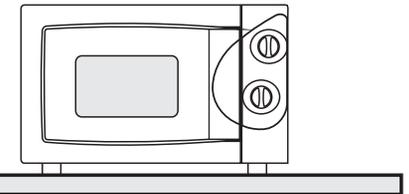
- Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o produto, está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/ potência/ tensão informadas para o produto na tabela de características técnicas;
- Este produto prevê aterramento. Para sua segurança, conectar o fio ou plugue terra à rede de aterramento de sua residência;
- Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
- Verifique com um eletricista se há sobrecarga no circuito de força;
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do produto, deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação;
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois alguns danos podem vir a afetar a segurança do usuário;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção deste produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação. Caso este apresente ou venha a apresentar defeitos ou danos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverão substituí-lo;
- Nunca tocar nos elementos de aquecimento (resistências, porta, vidro etc.);
- Não posicionar seu produto dentro de armários e não colocar objetos sobre ele;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento e sem nada o tensionando ou esticando;
- Sempre remover da tomada o cabo de alimentação após o uso e durante a limpeza e manutenção do produto;
- Quando retirar da tomada, nunca puxar o cabo de alimentação. Sempre remover pelo plugue;
- Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e conseqüentes riscos de queimaduras;
- Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos;
- A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

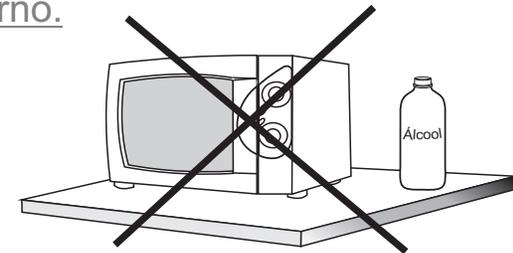
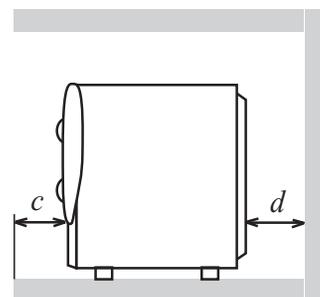
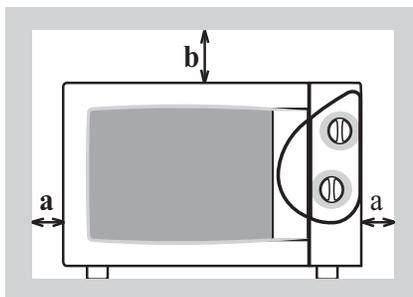
Instruções de Instalação

LOCALIZAÇÃO

O local e a maneira que o forno será instalado são muito importantes para o bom desempenho dele e para sua própria segurança. Alguns fatores devem ser considerados para um melhor desempenho do forno elétrico e sua conservação.

Qualquer dúvida quanto à instalação ou uso, solicitamos que entrem em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: **SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535**.

Procurar instalar sobre superfícies resistentes ao calor.

granito
mármore
cerâmica
alvenaria
madeiras maciças
superfícies resistentes

Não instalar em locais úmidos, pois prejudicará o desempenho e conservação do seu forno.

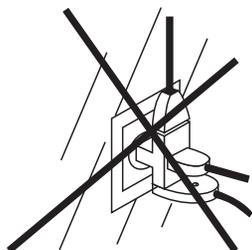
Álcool

Não instalar próximo a materiais inflamáveis.

a = 5cm
b = 10cm
c = 5cm
d = 10cm

Caso for instalar o forno em suporte de parede, verificar se o mesmo suporta o peso e manter o afastamento entre as paredes e o forno.

Para "embutimento" do forno (Fischer Grill e Star), respeitar as distâncias no nicho, conforme a figura ao lado.

PARTE ELÉTRICA

Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.

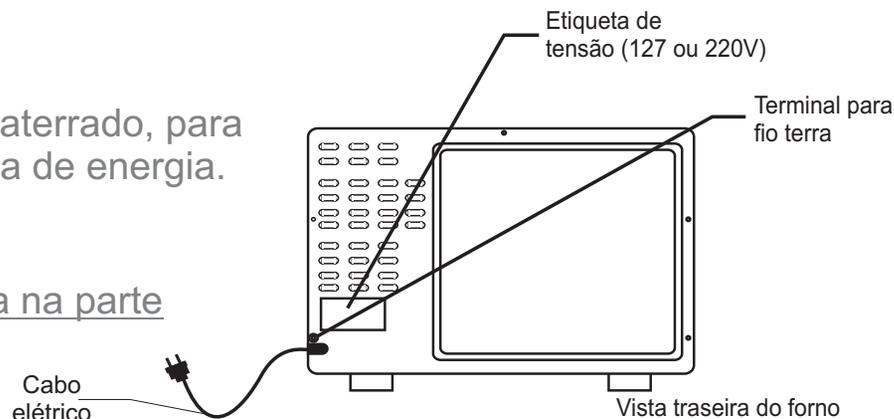
Instalar o fio terra no terminal que se encontra na parte traseira do seu forno elétrico.

Não utilizar conectores tipo “T” (benjamin ou derivados).

Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um eletricista quanto a secção dos fios.

Verificar se a tensão do forno é igual à tomada da rede à qual será ligado.

A tomada deverá ser de acordo com a tensão do seu forno, ou seja:
127V = 15A ou superior / 220V = 10A ou superior.

OBSERVAÇÕES:

- O fio terra não acompanha o produto. O mesmo pode ser adquirido em lojas de material elétrico.
- Caso a instalação de sua residência não possua sistema de aterramento, solicitar a um eletricista que o auxilie na execução.
- O fio terra não pode ser ligado a torneiras, tubulações plásticas, ao neutro da rede elétrica, fios de pára-raios, canalização de gás, aquecimento central ou qualquer outra alternativa não especificada por normas.

REGULAGENS

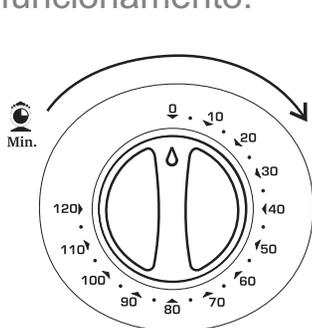
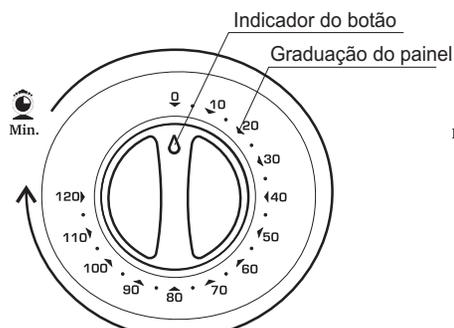
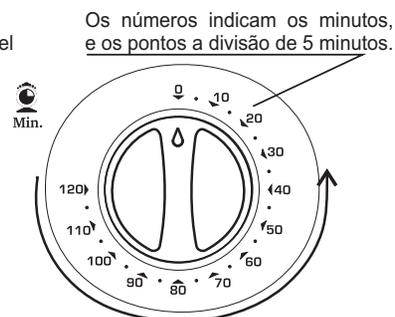
O Forno Elétrico Fischer é simples e prático, porém, antes de começar a utilizá-lo, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.

RECOMENDAMOS QUE AO UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ, LIGÁ-LO DE 10 A 15 MIN COM A PORTA ENTREABERTA PARA ELIMINAR TODOS OS RESÍDUOS DE ÓLEO OU UMIDADE.

CONHECENDO O TIMER (FORNO FISCHER GRILL)

O timer é mecânico, portanto, pode ser ajustado conforme a necessidade. O ajuste procede conforme o desenho abaixo. Se não for utilizar todo o tempo ajustado no timer, pode-se voltar manualmente até o ponto "O" (desliga).

Ex: Programou-se um assado em 120min, mas decidiu-se desligar o assado antes deste tempo. Basta girar o timer no sentido anti -horário até desligar.

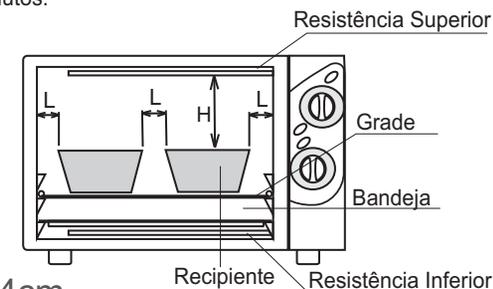
Após a regulagem do timer e do termostato (na temperatura desejada), o forno estará em funcionamento.

1° Partindo do ponto 0, girar o botão no sentido horário.

2° O botão deverá ser girado até o final.

3° Retornar o botão até o tempo desejado, no caso do nosso exemplo 40 minutos.

ATENÇÃO: Cuidado para coincidir ao máximo o indicador do botão com a graduação do painel.

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

Colocar o recipiente em posição central dentro do forno.

No exemplo ao lado mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição dos recipientes, garantindo um melhor funcionamento do forno e um excelente assado.

Não colocar excesso de peso (acima de 8 Kg), na grade interna.

H = 4cm
L = 2cm

PRÉ-AQUECIMENTO

Para a realização dos assados em fornos elétricos, há a necessidade do pré-aquecimento.
Para tanto sugerimos:

FORNO FISCHER GRILL: Regular o termostato na temperatura desejada para o assado, acionar o dourador e regular o timer em 5 minutos. Após aviso sonoro, colocar o alimento no forno e ajustar o timer no tempo necessário para o assado.

O sinaleiro do Forno Fischer Grill permanece aceso até o fim do ciclo do timer, quando o forno desliga.

NOTA: O timer poderá ser ajustado conforme necessidade, ou seja, poderá ser girado no sentido anti-horário (ver pág. 08).

FORNO FISCHER STAR: Regular o termostato na temperatura desejada para o assado, acionar o dourador e aguardar 5 min. Após, colocar o alimento a ser assado. Desligar o forno assim que o assado estiver no ponto desejado.

O sinaleiro do Forno Star trabalha em conjunto com o termostato, permanecendo aceso até que a temperatura seja atingida, apagando-se automaticamente quando for alcançada.

NOTA: A tecla dourador serve para acionar a resistência superior. Para o pré-aquecimento, a mesma deverá estar sempre acionada. No decorrer dos assados deve-se observar a necessidade do uso do dourador e o tempo em que o mesmo deverá permanecer ligado.

FISCHER GRILL

Pré aquecimento: Regular o termostato na temperatura de 200ºC, regular o timer em 5 min, acionar o dourador e aguardar o aviso sonoro.

Após o pré-aquecimento colocar a massa no forno e regular o timer em 30 min , deixando a chave dourador ligada. Decorridos os 30 min, o forno desligará automaticamente.

Exemplo de assado

BOLO INGLÊS

Após o término do tempo programado, verificar com um palito se a massa está assada. O palito deverá sair limpo.

FISCHER STAR

Pré aquecimento: Regular o termostato na temperatura de 200ºC, acionar o dourador e aguardar 5 min.

Após o pré-aquecimento, colocar o alimento no forno, deixando a chave dourador ligada. O tempo do assado varia de 25 a 30 min. É necessário desligar o forno, pois o mesmo não desliga automaticamente.

Limpeza e Manutenção do Produto

CUIDADOS GERAIS

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza periódica do mesmo, porém, deve-se observar alguns cuidados:

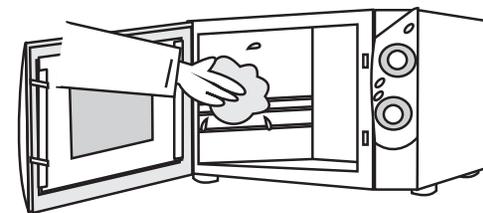
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da corrente elétrica;
- Não utilizar pano úmido no vidro, quando o forno estiver quente;
- A grade e a bandeja devem ser removidas para a limpeza;
- Recomendamos usar uma esponja tipo “scotch-brite” embebida em detergente para a remoção da gordura na grade e bandeja;
- Não utilizar o forno caso haja resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que virão a manchar partes externas e decorativas do produto. Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano macio.

LIMPEZA INTERNA AUTOLIMPANTE

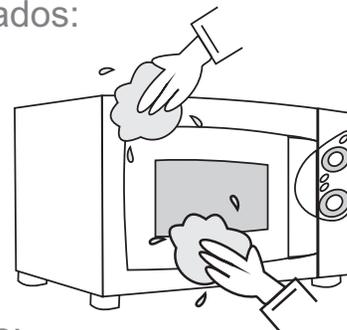
O forno autolimpante possui um revestimento com esmalte especial nas paredes internas. Este revestimento não é tóxico nem prejudica o sabor e cheiro dos alimentos.

A autolimpeza do forno se dá pelo processo de volatilização da gordura, que penetra nas paredes do esmalte de acabamento e é eliminada pelos agentes do esmalte. Esse processo é contínuo e total, e acontece no assado de qualquer alimento não gorduroso (pudins, bolos, pães etc).

Recomendamos evitar o contato dos alimentos com as paredes internas do forno, pois os mesmos podem deixar resíduos que prejudicam o desempenho da autolimpeza. Mas, se ocorrer o contato, ou houver grande concentração de gordura nas paredes (devido ao assado contínuo de produtos gordurosos), recomendamos a limpeza manual. Para isso, proceder da seguinte forma:

- Procurar fazer a limpeza do forno com ele ligeiramente quente (Certificar-se de que ele foi desligado da corrente elétrica);
- Remover o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia;
- Enxaguar com uma esponja ou pano macio;
- Enxugar as paredes autolimpantes com um pano macio;
- Nunca utilizar produtos cáusticos e abrasivos nas paredes do forno.

LIMPEZA EXTERNA

Para a limpeza externa do Forno Elétrico Fischer vários cuidados devem ser tomados:

- Limpar sempre que derramar alguma sujeira nas peças plásticas.
- As peças plásticas devem ser limpas com um pano úmido com água e sabão neutro.
- NUNCA usar produtos abrasivos, soda, saponáceo ou similares.
- NUNCA usar esponjas de aço tipo "Bombril".

LIMPEZA DO VIDRO

Para a limpeza do vidro do forno, igualmente devem ser tomados alguns cuidados:

- NUNCA limpar o forno com o vidro quente.
- NUNCA utilizar produtos abrasivos no vidro do forno (lado verde de esponjas tipo "scotch brite", saponáceo, esponja de aço e produtos similares não são recomendáveis).
- Utilizar um pano úmido com detergente ou o lado amarelo de sua esponja.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA - FISCHER GRILL

Antes da troca, assegurar-se que o produto está desconectado da rede elétrica.
A lâmpada deve ter as seguintes especificações:

- Resistente a temperaturas acima de 300°C
- Tensão: 220V ou 127V (conforme o modelo do forno);
- Potência: 15W;
- Rosca: E-14.

Esta lâmpada, bem como outras peças, pode ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer.
Para substituir, seguir as seguintes instruções:

- Desrosquear a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário;
- Retirar a lâmpada danificada;
- Substituir pela lâmpada nova; rosqueá-la no sentido horário.

Somente após a troca, reconectar o cabo de alimentação na rede elétrica.

TORTA DE UVA

Ingredientes:

3 ovos
100g de margarina
1 ½ xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de amido de milho
2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 iogurte natural
1 colher (sopa) de fermento em pó
700g de uvas vermelhas (sem caroço e cortadas ao meio)

Calda:

1 ½ xícara (chá) de suco de uva
4 colheres (chá) de açúcar
1 ½ colher (sopa) de amido de milho

Modo Preparo:

Na batedeira juntar a margarina e os ovos até ficar cremoso. Juntar o açúcar e o iogurte e bater tudo muito bem. Juntar o restante dos ingredientes secos. Colocar numa forma redonda untada e enfarinhada a metade da massa. Distribuir as uvas e cobrir com o restante da massa. Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 200°C por 5min, com dourador ligado. Em seguida, colocar o bolo no forno por 45min.

Calda:

Numa panela, colocar os ingredientes da calda e levar ao FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência média até que forme uma calda. Desenformar o bolo, acrescentar as uvas restantes sobre ele ainda quente e espalhar a calda.

BATATA RECHEADA

Ingredientes:

4 batatas grandes
1 copo de requeijão cremoso
1 colher (sopa) de salsa picada
1 colher (sopa) de cebolinha picada
4 fatias de bacon
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Lavar as batatas, secá-las e passar sal na casca. Embrulhar uma a uma em papel alumínio. Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar as batatas num refratário e colocar no forno por 40min ou até que fiquem macias.

Recheio:

Dourar o bacon (já picado) em uma frigideira no FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência máxima, escorrer a gordura e misturar o requeijão, a salsa e a cebolinha e reservar. Temperar com sal e pimenta, cortar as batatas ao meio e remover a parte do miolo fazendo uma cavidade em cada batata. Amassar o que foi retirado da batata e acrescentar a mistura reservada. Rechear, arrumar em um refratário, salpicar com queijo ralado e levar ao forno para dourar na temperatura de 200°C por 15min.

PUDIM DE LEITE

Ingredientes:

4 ovos
1 lata de leite condensado
2 latas de leite
1 pitada de açúcar baunilha

Para o Caramelo:

1 xícara (chá) de açúcar

Levar na forma ao FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência média para derreter. Após o caramelo ficar uniforme, juntar ½ xícara (chá) de água fervente e deixar no fogo até formar uma calda grossa. Espalhar a calda e deixar esfriar.

Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes no liquidificador, colocar na forma caramelada, cobrir com papel alumínio.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma em banho maria no forno por 30min.

OBS: Acrescentar água fervente no banho-maria.

ARROZ DE FORNO

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de arroz (cru)
200g de peito de peru picado
50g de azeitonas pretas s/ caroço picadas
1 lata de seleta de legumes
1 tablete de caldo de carne
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

Colocar a manteiga, o arroz, o peito de peru, as azeitonas e a seleta de legumes em um recipiente refratário médio. Ferver 3 xícaras (chá) de água e dissolver o caldo de carne. Regar o conteúdo do refratário e misturar. Cobrir com papel alumínio.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar o refratário no forno por 35min. Salpicar queijo parmesão ralado e servir.

MACARRÃO A QUATRO QUEIJOS

Ingredientes:

1pacote de 500g gramas de macarrão tipo penne, cozido al dente

Para o Molho:

1 litro de leite
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 cubo de caldo de galinha
3 colheres (sopa) de queijo provolone ralado
3 colheres (sopa) de queijo gorgonzola picado
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 copo de requeijão ou sachê de queijo catupiry

Modo de Preparo:

No FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência máxima, juntar a margarina com a farinha de trigo, mexendo até dissolver. Acrescentar o leite aos poucos, mexendo até ferver. Juntar os queijos. Espalhar sobre o macarrão. Salpicar com queijo parmesão.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 220°C por 5min, com dourador ligado.
Após o pré-aquecimento, colocar a travessa no forno, por 20min.

PÃO DE QUEIJO

Ingredientes:

3 ovos
3 xícaras (chá) de polvilho doce
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite morno
100g de queijo ralado
sal a gosto

Modo de Preparo:

No liquidificador, colocar o polvilho, os ovos, o óleo, o leite e o queijo, bater até ficar homogêneo. Untar forminhas para empadas e despejar a massa até metade da forma. Dispor as forminhas numa assadeira.
Pré-aquecer a FORNO ELÉTRICO FISCHER a 200°C por 5min, com dourador ligado.
Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

TORTA DE LEGUMES

Ingredientes:

1xícara (chá) de cheiro verde picados
1 xícara (chá) de cebola picada
1 xícara (chá) de tomate picado
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 ovos ligeiramente batidos
1 xícara (chá) de azeite
1 lata de seleta de legumes ou ervilha com água
100g de queijo parmesão ralado
sal, pimenta e orégano a gosto

Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes manualmente até ficar uma massa homogênea e consistente. Untar uma forma (diâmetro 27cm), com margarina e manteiga.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 220°C por 5mim, com dourador ligado.
Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno e deixar de 20 a 30min.

FILÉ DE FRANGO RECHEADO

Ingredientes:

1 kg de filé de frango sem osso (4 pedaços)
1 lata de aspargos
4 fatias de presunto
8 fatias de queijo mussarela
sal, pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Temperar os filés de frango com sal e pimenta, colocar uma fatia de presunto, duas de queijo, pedaços de aspargo em cada filé. Enrolar um a um, se preferir prender com linha e palito. Enrolar em papel alumínio e colocar num refratário.
Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 200°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar o refratário no forno por 45min. Retirar o papel alúminio e deixar mais 10min para dourar.

Consumo do Forno x Alimentos

FORNOS FISCHER GRILL E STAR

Alimento	Pré- aquecimento	Temperatura do assado	Tempo Total do assado	Consumo em kWh
Bolo Inglês (mistura pronta)	5 min/200°C	200°C	0:30’	0,61
Bolo Inglês (massa caseira)	5 min/200°C	200°C	0:40’	0,78
Coxa e Sobre Coxa (1kg)	5 min/220°C	220°C	0:60’	1,40
Frango Inteiro Resfriado	5 min/220°C	220°C	1:30’	1,66
Batata Palito Congelada (500g)	5 min/320ºC	320°C	0:30’	1,02
Pão de Queijo Congelado (500g)	5 min/220°C	220°C	0:20’	0,63
Pizza Resfriada (460g)	5 min/220°C	220°C	0:15’	0,40
Alcatra s/osso (1,5kg) Com Celofane	5 min/220°C	200°C	1:20’	1,31
Tainha Recheada (1,8kg)	5 min/220°C	200°C	0:50’	0,81
Pão de Forma (1 un)	5 min/200°C	200°C	0:30’	0,61
Empadão (forma 26cm)	5 min/210°C	210°C	0:25’	0,63
Lasanha Resfriada (1,5kg)	5 min/220°C	220°C	0:35’ a 0:45’	0,90
Pão de Ló (forma média)	5 min/180°C	180°C	0:15’	0,43

- **TODOS OS ASSADOS COM DOURADOR LIGADO DO INÍCIO AO FIM**

* Para calcular o valor em Reais, multiplicar o consumo em kWh referente ao preparo de cada alimento da tabela, pelo valor da tarifa residencial da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica para o Brasil), da sua região.

Dicas Importantes

ECONOMIA DE ENERGIA

Os FORNOS ELÉTRICOS FISCHER GRILL E STAR, devido ao seu isolamento e ao emprego de materiais de alta tecnologia, consomem menos energia do que um outro forno qualquer. Com isso você gasta menos dinheiro e economiza mais tempo, podendo se dedicar a outros afazeres, tornando sua tarefa de cozinhar algo prático, rápido e prazeroso. Mesmo assim, temos algumas dicas para economia de energia:

- Desligar sempre os aparelhos da tomada.
- Evitar colocar o forno próximo de geladeiras e freezers.
- Usar sempre tomadas adequadas para a potência de seu aparelho.
- Substituir tomadas muito antigas ou danificadas.
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

Ligue FISCHER

Para esclarecer dúvidas e receber opiniões, a IRMÃOS FISCHER disponibiliza uma equipe altamente qualificada e treinada para atender seus consumidores.

Ligue grátis, teremos o maior prazer em atendê-lo:

Horário de Atendimento:
Segunda à quinta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h
Sexta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00h

sac

Serviço de Atendimento ao Consumidor

0800 47 3535
0800 729 3535

sac@fischer.com.br
www.fischer.com.br

Garantia

Os Fornos Fischer Grill e Star são garantidos por doze (12) meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente nas localidades onde a **Irmãos Fischer S/A** mantém postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto. Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela Irmãos Fischer e indicados no folheto de Rede de Postos Autorizados que acompanha seu produto, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria **Irmãos Fischer S/A.**

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **Irmãos Fischer S/A.**
- For instalado em rede elétrica imprópria.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

Esclarecimentos:

- A garantia regulamentar oferecida por **Irmãos Fischer S/A**, pressupõe-se a produtos encaminhados/consertados pelos Postos de Serviço Credenciados.

Para produtos de bancada e secadora:

- Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido posto e as despesas decorrentes do mesmo.
- No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, subentende-se que se trata de serviço complementar não incluído na presente garantia, devendo a taxa da "visita" ser paga pelo consumidor.

Para produtos embutidos:

-No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, trata-se de serviço complementar incluído na presente garantia, sendo a taxa da "visita" paga pela Irmãos Fischer S/A.

Observação:

A **Irmãos Fischer S/A**, não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.

A **Irmãos Fischer S/A**, reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

QUALIDADE Irmãos Fischer ASSEGURADA

IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Rodovia Antônio Heil - km 23 - Fone (47) 3251-2000 - Fax (47) 3350-1080 . Caixa Postal 255 - CEP 88352-502 - Brusque - Santa Catarina - Brasil
fischer@fischer.com.br - http://www.fischer.com.br . CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475

Conheça nossas linhas de produtos:
eletrodomésticos
construção civil
bicicletas

Para mais produtos visite nosso site:

www.fischer.com.br